

Nova Vineyards

ノヴァ・ヴィンヤーズ



" Un travail d'équipe pour un vin de précision "

「正確なワインのためのチームワーク」

サンテステフ村に所在する「ノヴァ・ヴィンヤーズ」は、「HVE niveau3」等の認証を取得した厳格なリュット・レゾネ栽培やビオロジック栽培を実践するシャトーの取り扱いに特化した新時代のボルドーネゴシアンです。彼らが事業の中核として所有・運営する2つのプティ・シャトーをご紹介します。

1773年にサンテステフ村に設立された「シャトー・トゥール・サン・フォール」は、早19世紀初頭にはイギリスやオランダで第5級グラン・クリュ・クラッセと同等の価格で販売されていたという歴史あるプティ・シャトーで、2016年よりノヴァ・ヴィンヤーズが運営しています。AOCサンテステフに14ヘクタールの畑を所有しており、2016年よりその全面積で厳格なリュット・レゾネ栽培を実践しています（2020年に「Haute Valeur Environnementale（高い環境価値）」の最高段階「レベル3」の認証を取得）。

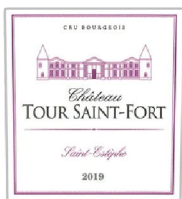
1884年にラランド・ド・ポムロール村に設立された「シャトー・グラン・トルモー」は、長年に渡って同アペラシオン最上のひとつとされるワインを造ってきました。1988年に「オレンジーナ」の発明者であるジャン・クロード・ベトンが購入し、醸造コンサルタントのミッシェル・ローランとの協働によってさらに評価を高めた後、2017年にノヴァ・ヴィンヤーズが購入しました。AOCラランド・ド・ポムロールに14ヘクタールの畑を所有しており、2020年よりその全面積でビオロジック栽培を実践しています（2023年に「ECOCERT」の認証を取得）。

ノヴァ・ヴィンヤーズはいずれのシャトーにも大規模な投資を行い、リュット・レゾネ栽培やビオロジック栽培への転換のみならず、醸造設備や樽熟成庫の刷新を行ないました。醸造はいずれも、様々なシャトーの醸造長を歴任したリーゼル・モーラン女史を中心とする百戦錬磨のプロフェッショナルチームが担当しています。

「私たちの目標は、自然環境と調和した栽培を行い、それぞれのテロワールの美質を鮮明にワインに反映させること。そして、自然にもう一杯飲みたくなるような、口当たりが生き生きとした、繊細で優雅なワインを造ることです」。

「新・ボルドー」の静かな、しかし大きな波は、偉大なアペラシオンにも確実に訪れ始めています。

所在村	Saint-Estèphe
所有畑面積	28ha
醸造家	Liesel Maurin
趣味	料理、ワイン、スポーツ全般
継承年	2016年
栽培	「Château Tour Saint-Fort」は2016年より厳格なリュット・レゾネ栽培（2020年に「Haute Valeur Environnementale（高い環境価値）」の最高段階「レベル3」の認証取得）、「Château Grand Ormeau」は2020年よりビオロジック栽培（2023年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	100%除梗。自動温度管理システムによる精緻な醸造。ステンレスタンクと225リットルの樽で醸造
販売先	輸出50%（EU各国、イギリス、アメリカ、カナダ等）、フランス国内50%（「エリゼ宮」をはじめとするレストラン、ホテル、ワインショップ）
掲載実績	「betanne + desseaube」、「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」、「Terre des Vins」、「Vert de Vins」、「Journal Sud-Ouest」、「Decanter」、「JamesSucking.com」等多数
Web	https://nova-vineyards.fr/



Château Tour Saint-Fort

シャトー・トゥール・サン・フォール

AOC Saint-Estèphe。メルロ65%、カベルネ・ソーヴィニオン30%、プティ・ヴェルド5%のブレンド。14ha。サンテステフ石灰岩基盤の粘土質・砂利質土壌。平均樹齢55年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、225リットルの樽でマロラクティック発酵&12~14ヶ月間熟成。新樽比率は40%。清澄後軽くフィルターをかけてビン詰め。



Château Grand Ormeau

シャトー・グラン・トルモー

AOC Lalande-de-Pomerol。メルロ74%、カベルネ・ソーヴィニオン13%、カベルネ・フラン13%のブレンド。14ha。粘土層基盤の砂利質・砂質土壌。平均樹齢45年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、225リットルの樽でマロラクティック発酵&13~16ヶ月間熟成。新樽比率は30%。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。